
früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 27. Bromberg, den 8. Juli 1934.

Nach der Erdbeerernte.

Nachdem uns die Erdbeerbeete mit ihren Erträgen erfreut haben, heißt es die Stauden durch pflegliche Maßnahmen zu kräftigen, damit sie uns im kommenden Jahre wieder eine reiche Ernte liefern. Gleich nach dem Abernten der letzten Früchte schneidet man sämtliche Ranken, einen Teil der ältesten, sowie welkende und mit Pilzflecken behaftete Blätter weg. Das hat mit einem „Entblättern" der Stauden, wie es leider noch manchmal vorgenommen wird, nichts zu tun. Wenn wir die alten, müden Blätter entfernen, so geschieht es zunächst aus dem Grunde, weil sie ihre Schuldigkeit getan haben und neuem Laube Platz machen sollen, ferner auch deshalb, weil sie leicht von Pilzen befallen, fleckig und welk werden; gesunde Blätter können sonst leicht angesteckt werden. Bei gutem Wetter bildet sich so bis zum Herbst eine kräftige neue Belaubung mit schönen Blütenknospen für das nächste Jahr.

Wer neues Pflanzenmaterial für eine Neuanlage benötigt, wird natürlich einen Teil der Rankenpflanzen stehen lassen, und zwar die der Mutterstaude am nächsten stehenden, vorausgesetzt, daß sich die Mutterpflanze durch Fruchtbarkeit ausgezeichnet hat. Die stehenbleibenden Pflanzen bettet man in gute Erde ein und trägt für genügende Bewässerung Sorge.

*

Nach diesem „Ausputzen" setzt die Düngung ein, die nur im Rahmen einer Volldüngung erfolgen sollte. Die mancherorts beliebte Jauche- oder Latrinedüngung kann ihre Aufgabe nicht lösen, weil sie wegen ihres reichen Stickstoffgehaltes zu stark auf die Laubentwicklung einwirkt, worunter die Fruchtbarkeit leidet. Zum mindesten muß neben dieser Düngung noch eine Zufuhr von Phosphorsäure erfolgen. Im übrigen verabreicht man die Volldüngung in Gestalt von Handelsdüngern; auf 1 Quadratmeter Fläche gibt man ungefähr 40 Gramm schwefelsaure Kalimagnesia, 30 Gramm Superphosphat und 25 Gramm Natronsalpeter. Nach guter Vermischung werden diese Dünger zwischen den Reihen ausgestreut und flach untergebracht.

Da Erdbeeren lockeres, feuchtes Erdreich lieben, darf mehrmaliges Lockern der Beete nicht unterbleiben. Vor Eintritt des Winters dürfte sich ein Bedecken der Beete mit strohigem Dünger oder Torfmull empfehlen, wobei das Herz der Pflanzen freibleiben muß, da es sonst unter der Decke faulen würde.

Herpers.

Die Rosenzikade.

Die Rosenzikade (Typhlocyba rosae L.), die die Weißfleckigkeit der Rosenblätter hervorruft, tritt in manchen Sommern so zahlreich auf, daß es kaum möglich ist, sie mit Erfolg zu bekämpfen.

Die Rosenzikade legt im Herbst ihre Eier in die Rosentriebe oder in Rissen und Spalten der Rinde ab. Im ersten Frühjahr entwickeln sich daraus die Junglarven, die den Eltern gleichen, aber ungeflügelt sind. Eine mehrmalige Häutung geht vor sich. Ende Mai bis Anfang Juni sind die Tiere fertig ausgebildet. Ihre Länge beträgt nur 3 Millimeter, das Aussehen ist gelblich-weiß.



ROSENZIKADE

Die Entwicklung geht auf der Blattunterseite vor sich; sie ist ungleichmäßig, und daher kommt es, daß man sie den ganzen Sommer hindurch bis in den Herbst hinein in verschiedenen Entwicklungsstufen nebeneinander mit den bei den Häutungen abgestreiften, weißen Bälgen vorfindet. Meist sitzen die Tiere längs der Blattmittelrippe. Beim Anschlagen der Stöcke fliegen sie in dichten Schwärmen davon.

Der Schaden besteht in dem Besaugen der Blätter, wodurch sich auf deren Oberseite weißliche Flecken bilden.

Dieses Aussehen hat zur Bezeichnung „Weißfleckigkeit“ geführt.

Die Vernichtung richtet sich in erster Linie gegen die Junglarven- die weniger beweglich sind. Solange die ungeflügelten Larven auf der Unterseite der Blätter sitzen, kann man sie zerdrücken oder mit einem wirksamen Spritzmittel wie Quassia-, Tabak- oder Nikotin-Schmierseifen-Brühe vernichten. Das muß unter starkem Druck so geschehen, daß vor allem die Unterseiten der Blätter getroffen werden. Wenn ide Tiere fliegen können, ist das Wegfangen mit Klebefächern durchführbar. Der Klebefächer läßt sich aus einer Pappscheibe, die mit Raupen- oder Fliegenleim bestrichen wird, herstellen. Man streift die Rosentriebe mit der Hand ab und hält den auffliegenden Zikaden den Klebfächer entgegen. Gartenbauinspektor K.

Landwirtschaftliches.

Zur Bekämpfung der Kohlhernie.

Das Krankheitsbild ist hier folgendes: An den Wurzeln der Kohlpflanzen entstehen kropfige Anschwellungen. Die Pflanzen kränkeln, welken und sterben ab. Die Wurzelanschwellungen, in denen sich keine Larven befinden, gehen in Fäulnis über. Die farblosen, kugeligen Sporen des Schädlings werden frei und stecken vom Boden aus neue Pflanzen an.

Als Gegenmittel werden richtiger Fruchtwechsel und Beseitigung der herniekranken Pflanzen empfohlen. Die praktische Erfahrung hat aber bewiesen, daß diese Maßnahmen allein nicht genügen, um des Schädlings Herr zu werden. Wenn man die kranken Pflanzen einfach auf den Komposthaufen wirft, wo die Pflanze selbst zwar verrottet, der Schädling sich aber üppig weiterentwickeln kann, dann ist dies keine Beseitigung. Eine restlose Vernichtung des Schädlings ist nur durch Verbrennen möglich. Die Asche kann dann ruhig auf den Komposthaufen kommen, sie ist keimfrei. Für große Mengen hebt man eine tiefe Grube aus, schüttet in diese eine gute Schicht Ätzkalk, darauf die kranken Pflanzen, worauf wieder eine Schicht Kalk kommt und ebnet dann die Grube ein.

Fruchtwechsel vermag allein nur wenig auszurichten. Viel eher kommt man zum Ziel, wenn man den Boden mit Ätzkalk behandelt, durch dessen Tätigkeit alle Bodenparasiten vernichtet werden. Am passendsten wird der Kalk im Herbst ausgestreut, etwa 10—20 Kilogramm auf 100 Quadratmeter, je nach der Bodengüte. Zäher, kalter Tonboden verträgt ohne Nachteil mehr Kalk als durchlässiger Sandboden. Es ist besser, die Kalkdüngung öfters, vielleicht alle 4 Jahre, zu wiederholen, als den Boden auf einmal zu stark zu kalken.

Geflügelzucht.

Trut- und Perlhühner im Juli.

Im allgemeinen ist jetzt auch für die Truthennen das Brutgeschäft vorbei, obwohl einzelnen Puten noch mit gutem Erfolge Enteneier untergelegt werden können. Das Brutgeschäft schwächt. Den körperlich etwas heruntergekommenen Truthennen ist nun reichlich Hafer, angequellt und trocken, zu reichen. Dann werden sie bald wieder legen. — Kommen die Perlhuhnküken nicht recht von der Stelle, so ist ihnen neben Ameisenpuppen reichlich Fleischfaser-Fasanenfutter zu geben. Paul Hohmann-Zerbst.

Unsere Tauben im Juli.

Im Hochsommer sind stets viele Verluste an Jungtauben zu verzeichnen, besonders durch Diphtherie. In Einzelfällen haben Pinselungen mit Zitronensaft oft guten Erfolg. Im übrigen ist der Taubenschlag — dies gilt vor allem auch für die Nester — mit einem Desinfektionsmittel auszuspritzen bezw. mit der Gießkanne zu besprengen. Damit die zu schlachtenden Jungtauben nicht zu früh ausfliegen, also schön schwer und schmackhaft werden, sind ihnen zur gegebenen Zeit die Schwungfedern eines Flügels zu beschneiden. Kommen verschlagene Reisebriefer ermattet auf den Schlag oder werden sie sonstwie eingefangen, so sind sie etwa acht Tage lang sorgsam zu verpflegen und dann eines Morgens fliegen zu lassen.

Paul Hohmann-Zerbst.

Die Enten als Weidepolizei.

Gewiß; „heilen“ kann die Laufente unser Jungvieh auch nicht von der Leberegel- und der Lungenwurmseuche, aber durch Vertilgen der Larven und Zwischenträger ihnen vorbeugen. Jedenfalls haben schon verschiedene Gutsbetriebe die erfreuliche Erfahrung gemacht, daß diese Tierseuchen nachließen bezw. ganz ausblieben, wenn Laufenten die Weideflächen nach Kerbtieren, Käfern, Schnecken, Würmern, Insekten usw. abstreiften.

Natürlich wird man nur soviele Enten halten, als von diesem Naturfutter gerade satt werden, weil sonst die Zufütterung zu teuer würde. Andererseits wird man jeden Abend eine kleine Menge Körnerfutter deshalb regelmäßig verabreichen, damit die Tiere zutraulich bleiben und pünktlich heimkommen. Bei den Versuchen wurde auf knapp 1000 Quadratmeter ein Tier gehalten, also etwa 12 auf einen Hektar. —

Man sieht hier wieder einmal, wie jedem Geschöpf im Weltall eine besondere Aufgabe zukommt und wie es durch Erfüllung seines Daseinszweckes zur Harmonie des Ganzen beiträgt. li.

Obst- und Gartenbau.

Dimorphoteca, die Kap-Ringelblume oder Goldblume.

Ansehen und Beachtung fand die Gattung Dimorphoteca erst mit dem Erscheinen von D. aurantiaca, die zweifellos zu den besten Einführungen zu zählen ist. In der Heimat Südafrika ist die Pflanze ausdauernd oder gar ein Strauch. Bei uns wird sie als Einjahrspflanze behandelt. An den bis 40 Zentimeter hohen Büschen prangen glänzend Orangen- ins Aprikosenfarbene spielende Blüten, die uns von Juni an bis in den Herbst hinein erfreuen. Der Standort soll volle Sonne haben, damit sich die Blüten ganz öffnen. Häufigere Verwendung im Garten wurde gefördert, seitdem



andersfarbige Hybriden in allen Farben wie Gelb, Orange, Lachsrosa, Rot, Weiß usw. aufgekommen sind, doch wird die goldstrahlende Stammart wohl am besten gefallen.

Die Aussaat erfolgt im März mit Vorkultur. Im Mai pflanzt man dann an Ort und Stelle. Einfacher und besser ist die Aussaat unmittelbar ins Freie. Das geschieht im April—Mai. Da jedes Korn aufläuft, ist der Erfolg unbedingt sicher. Die jungen Pflanzen werden später so „verzogen“, daß sie im Abstand von 20—25 Zentimeter stehen. Verblühende Blumen sind bald wegzuschneiden, weil dadurch die weitere Blühwilligkeit angeregt und gefördert wird. Besondere Ansprüche stellt die dankbare Goldblume nicht. Sonnige Lage und guter, aber nicht nasser, Boden sind am passendsten. Gartenbauinspektor G.

Der Ziergarten im Juli.

Der erste Rosenflor ist vorüber. Aber noch einmal schenken die Rosen uns den herrlichen Spätsommer-Blütenschmuck. Diese zweite Blütezeit macht ein rechtzeitiges Abschneiden der abgeblühten Triebe zur Bedingung, denn neue Knospen können sich nur an kräftigen Jungtrieben entwickeln. Außerdem ist bei regnerischem Wetter ab und zu ein Dungguß notwendig. Dahlien, Stauden, Gladiolen, Schlingpflanzen usw. sind in bester Ordnung zu halten, aufzubinden, das Unkraut ist zu beseitigen und der Boden öfters flach zu lockern. Nur in diesem Zustande kann er das Gieß- und Regenwasser aufnehmen. Eine wesentliche Erleichterung bietet das Bedecken der Gießmulden oder des Erdreiches insgesamt mit Torfmull, der große Mengen Wasser aufnimmt und langsam an die Pflanzen wieder abgibt. — Hecken und Einfassungen werden geschnitten. Der Schnitt erfolgt nach oben verjüngend, also schmäler. — Der Rasen als des Gartens schönste Zier ist durch fleißiges Spritzen und Kurzhalten in gutem Aussehen zu erhalten. — Die Reinigung der Gartenwege erfolgt am einfachsten, billigsten und sichersten mit chemischen Mitteln.

Gartenbauinspektor K.

Balkon und Fenster im Juli.

Die Pflege der Pflanzen in den Balkon- und Fensterkästen ist im Hochsommer ganz vom Wetter abhängig. Die meist heißen Tage erfordern fleißiges Gießen. Aber es darf auch nicht an Nahrung fehlen, denn das Gießen laugt die Erde aus, besonders wenn leicht lösliche Düngesalze gegeben werden. Wo Kästen mit besonderem Einsatz in Gebrauch sind, fülle man die Zwischenräume mit feuchtem Torfmull aus. Er isoliert und läßt die Kastenwände des Einsatzes nicht heiß werden. Es ist Reisezeit. Was wird bei Abwesenheit aus den Pflanzen? Am besten ist es, einen verläßlichen Pfleger im Hause zu finden, ihm Zutritt zur Wohnung zu gewähren oder die Pflanzen ihm zu übergeben. Das geschieht am besten schon etwa acht Tage vorher.

Gartenbauinspektor K.

Unsere Zimmerpflanzen im Juli.

Arbeit gibt es wenig. Die meisten Zimmerpflanzen stehen im Freien und können bis auf das notwendige Gießen mehr oder weniger sich selbst überlassen bleiben. Wer seinen Pflanzenbestand vergrößern kann, tue es jetzt. Zur jetzigen Zeit sind die Pflanzen abgehärtet und die Pflegearbeiten daher einfacher. Meist bringt der Sommer Gewitter, wenn nicht gar Unwetter. Es ist also beizeiten für Unterbringung der Topfgewächse an einem geschützten Ort zu sorgen. — Abgeblühte Blumen sind nicht allein aus Schönheitsgründen zu entfernen, sondern es muß auch die Samenbildung verhütet werden. Ein Dungguß ist auch jetzt noch zu empfehlen, doch soll er keine einseitige Stickstoffdüngung darstellen. Die Wachstumszeit geht langsam ihrem Ende zu. Die Pflanzen sollen sich also allmählich abhärten und Knospen für das nächste Jahr ansetzen. In den meisten Fällen ist eine sogenannte Volldüngung am Platze. — Mit besonderer Sorgfalt ist jederzeit auf das Auftreten von Ungeziefer zu achten. Von den zur Anwendung kommenden Pflanzenschutzmitteln muß völlige Unschädlichkeit verlangt werden.

Gartenbauinspektor K.

Bienenzucht.

Vorspiel oder Räuberei?

Beide Erscheinungen zeigen ein auffallend rühriges Wesen vor den Flugöffnungen und auf dem Flugbrette. Die Bienen umschwirren ihre Beute in größeren oder kleineren Kreisen. Der imkerliche Anfänger wird nicht klar daraus. Das Vorspiel ist ein Orientierungsflug. Die Völker fliegen sich auf ihre neue Beute ein oder die jungen noch nicht ausgeflogenen Bienen prägen sich ihre Wohnung und deren Umgebung ein. Vorspiele werden in der Regel um die Mittagszeit bei schönem Sonnenwetter gehalten. Nach etwa einer Viertelstunde hat sich das Volk wieder beruhigt. Die Räuber aber haben einen scheuen, unsteten, vor den Flugöffnungen hin- und herfahrenden Flug. Manchmal stehen sie scheinbar in der Luft ganz stille, dauernd die großen Augen auf die Flugöffnungen gerichtet, ob sie nicht Gelegenheit fänden, in einen fremden Kasten (oder Korb) einzudringen. Dabei hängen die Beine schlenkernd herab, fluchtbereit, während die Füße der Sammlerinnen und der jungen Bienen beim Vorspiel an den Leib gezogen sind. Räuberei setzt sich auch den ganzen Tag über bis tief in die Dämmerung hinein fort. Auffallend rühriges Wesen vor den Beuten zeigt sich auch dann, wenn gefüttert wird. Auch das darf nicht mit Räuberei verwechselt werden.

Weigert.

Kleintierzucht.



einer etwa 20 bis 21 Monate alten Ziege

Ziegen sollen Trockenfuttermittel

nicht in aufgebrühtem Zustande erhalten. Hierdurch werden gerade die wichtigsten und wertvollsten Stoffe, die zur Milchbildung notwendig sind, zerstört. Das beliebte Füttern von Suppen ist keineswegs zweckmäßig. Trockenfütterung ist zudem billiger. Die Reihenfolge der Fütterung soll folgende sein: 1. Tränkwasser, 2. Kraftfutter, gegebenenfalls Kartoffeln und Rüben gemischt, 3. Heu, 4. nochmals Wasser, wenn die Tiere durch das Heu wieder durstig geworden sind. Eine Umstellung der Fütterung von heute auf morgen ist in jedem Falle schädlich.

Ziegenlämmer,

die als Zucht- oder Milchziegen verwendet werden sollen, müssen acht bis zehn Wochen lang Vollmilch erhalten. Daneben gibt es allerbestes Heu, Quetschhafer und ölhaltige Futtermittel, z. B. ein Gemisch aus Leinkuchen, Sojaschrot und Erdnußkuchen. Während der Zeit des Abgewöhnens von Vollmilch fügt man der Tränke etwas Leinsamenschleim hinzu. Täglicher Auslauf ist wichtig.

d.

Krankheiten im Kaninchenstall.

Der Kaninchenzucht wird allgemein noch längst nicht die notwendige Beachtung geschenkt. Das liegt zum Teil daran, daß die Kaninchen verhältnismäßig vielen Krankheiten ausgesetzt sind. Der Grund? In vielen Fällen sind Krankheiten auf Unreinlichkeit, schlechte Fütterung und allgemeine Unordnung zurückzuführen. Auch in der Kaninchenzucht gilt die Erfahrung, daß Krankheiten leichter zu verhüten als zu heilen sind. Erkrankt aber doch einmal dieses oder jenes Tier, so ist dasselbe sofort von den andern zu trennen oder in ein helles oder luftiges Gelaß mit reiner Einstreu zu bringen. Es hat sofort ein Wechsel in der Futterfolge einzutreten. Kranke Kaninchen erhalten zweckmäßig in Milch eingeweichtes Brot in kleinen, stets frisch zubereiteten Mengen.

Am häufigsten werden die Kaninchen vom Durchfall befallen. Dieser Krankheit begegnet man, indem man ihnen Schwarzbrot, trockene Kleie und im schlimmsten Falle Opium reicht; man gibt ihnen einen Teelöffel voll laue Milch oder reinen Rotwein mit drei bis vier Tropfen Opiumtinktur ein, und zwar täglich einmal bis zur vollständigen Gesundung. Verstopfung kuriert man durch Rizinusöl und, da sie fast nur vom Überfressen herrührt, mit Entziehung der Nahrung.

Und bei Appetitlosigkeit? Hier hilft sofort ein Futterwechsel. In Milch getauchtes Weißbrot und ein Einschütten von leichtem Kamillentee beseitigt das Übel fast regelmäßig schon nach wenigen Tagen.

Für Haus und Herd.

Eisrezepte für heiße Tage.

An wirklich heißen Tagen gibt es nichts Erfrischenderes für den Nachtisch als Eis. Vor allem das Fruchteis erfreut sich bei groß und klein, alt und jung der allergrößten Beliebtheit. Da in fast allen größeren Haushaltungen eine Eismaschine vorhanden ist, ist ein näheres Eingehen auf die Herstellung des Gefrierens nicht nötig. Es seien darum im Nachstehenden einige gute Rezepte für verschiedene Speisen angegeben.

Kaffee-Eis.

3/8 Pfund frisch gebrannte Kaffeebohnen werden mit 3 Liter Milch und 3/4 Pfund Zucker aufgekocht. Weitere 3/4 Liter Milch werden auf gelindem Feuer mit sechs Eiern abgezogen und alsdann beide Massen durch ein Haarsieb gegossen und miteinander verrührt. Nach dem Erkalten wird die Flüssigkeit in die Eisbüchse gefüllt. — Zum Tee-Eis nimmt man 40 Gramm Tee zu ½ Liter Milch und 3/4 Pfund Zucker.

Sahneneis.

Die Milch wird mit dem Zucker gekocht, mit den Eidottern gebunden und mit dem rohen Saft von je einem Liter Himbeeren gemischt. Sollte der Geschmack zu flau sein, so setzt man etwas Zitronensaft und evtl. noch etwas Zucker zu.

Sahnen-Zitroneneis.

Man reibt die Schale von zwei Zitronen ab, kocht diese mit Milch und Zucker, bindet mit Eidotter und gießt den Saft von 2—3 Zitronen erst dann an die Masse, wenn dieselbe erkaltet ist und ganz kurz bevor man sie in die Eisbüchse füllt. Apfelsineneis wird in genau der gleichen Weise hergestellt.

Pfirsicheis.

Man zerdrückt ein halbes Dutzend Pfirsiche zu Brei und vermischt diesen mit einem Liter Wasser und einem Pfund Zucker. Wasser und Zucker werden aufgekocht, ein weiteres Dutzend Pfirsiche geschält, halbiert, ausgesteint und, nachdem man die Fruchthälften nochmals halbiert hat, in den Saft geschüttet, gemischt und alsdann alles zusammen in die Eisbüchse getan. Ein gleiches Eis kann man aus Kirschen, Erdbeeren, Aprikosen und außerordentlich wohlschmeckend aus Melone bereiten. Die Stücke dieser Frucht dürfen nur 3—4 Zentimeter lang und nicht zu stark sein. Ebenso groß sind auch Ananasstücke zu schneiden, wenn man ein Wassereis von Ananas bereiten will.

Eis mit allerlei Früchten.

Man mengt dazu als Basis einen Zitronen-, Ananas- oder Apfelsineneis, schüttet dies in die Gefrierbüchse, schließt sie und läßt die Masse an dem Büchsenrand absetzen. Alsdann gibt man Glaskirschen, Erdbeeren, Himbeeren, halbe Reineclauden, geviertelte Pfirsiche, kurz die verschiedensten Fruchtsorten, zu je drei oder vier hinein, rührt die lose Eismasse um, läßt wieder etwas gefrieren, rührt abermals das noch Weiche ein und läßt die Büchse darauf geschlossen durchfrieren. So wird der Kegel außen eine farbige aber saubere Decke haben und erst innen seinen Fruchtkern zeigen.

Erbssuppe mit Schwammklöße.

Von den Schalen befreite 2 Suppenteller voll frischer Erbsen (Schoten) werden in Wasser mit einem wallnußgroß Erbsen (Schoten) werden in Wasser mit einem wallnußgroßem Stück Butter, etwas Salz und ein wenig Zucker weichgekocht. Sodann verrührt man 2 Tassen Mehl, feines Weizenmehl oder Gries, mit 2 Tassen Milch, brennt die Masse langsamen Feuer ab, bis sie sich als Kloß vom Topf löst, läßt ihn in einer Schüssel erkalten, gibt 1 Teelöffel Butter, 2 Eigelb, etwas Muskat, Zucker und Salz dazu, und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß, mengt alles gut zu einem glatten Teig zusammen, stießt mit dem heißen Löffel kleine Klößchen ab und kocht sie 10 Minuten in der kochenden Erbssuppe.

Hechte, Karauschen oder Weißlinge in Sahnensoße.

Die Fische werden sorgfältig gesäubert und mit Salz bestreut ,dann werden 200 Gramm Butter zerlassen, der Fisch mit einer Zwiebel, etwas Petersilie und ein paar Pfefferkörnern darin gar gedämpft, etwas Zitronensaft über den Fisch geträufelt, dann quirllt man 3 Löffel Weizenmehl in einem Topf mit 1/4 Liter saurer Sahne und etwas Wasser, gießt es über dn Fisch und läßt gut aufkochen.

Fischpudding von Resten.

Die gekochten Fischreste werden sorgfältig von den Gräten befreit; auf 1½ Pfund Fisch rechnet man 3½ abgeriebene, in Scheiben geschnittene Brötchen, befeuchtet die Scheiben mit Milch bis sie durchweicht sind und rührt sie auf dem Feuer zu einem Brei und läßt die Masse abkühlen. Jetzt rührt man 100 Gramm Butter schäumig, tut die Brotmasse mit 4 Eigelb, etwas Salz und Muskat hinein, dazu den in kleine Stückchen geteilten Fisch, 2 Löffel saure Sahne, etwas Zitronensaft und den steifen Eierschnee, rührt alles vorsichtig untereinander und kocht den Pudding 3/4 Stunde in einer ausgestrichenen Form im Wasserbade und schiebt die Form vor dem Servieren 1/4 Stunde in den Bratofen.

Gebackenen Blumenkohl.

Man kocht den Blumenkohl in leicht gesalzenem Wasser fast gar, füllt ihn in eine gut gefettete und mit geriebenem Weißbrot ausgestreute Form und übergießt ihn mit folgender Scße: man verrührt 100 Gramm Butter mit fünf Eigelb, tut 2 Eßlöffel Weizenmehl hinein, 1/4 Liter süße Sahne oder das Blumenkohlwasser abgekühlt dazu, zuletzt den steifen Eierschnee und etwas Parmesankäse, übergießt den Blumenkohl und backt eine Stunde bei mäßiger Hitze. Vorzüglich schmeckt eine Tomatensoße dazu: 5—6 Tomaten werden gewaschen und zerschnitten, mit einer Zwiebel und einer Tasse Wasser 10 Minuten gekocht und durch ein Sieb gestrichen. In 1 Teelöffel Butter wird 1 Eßlöffel Mehl geschwitzt, die Tomaten und etwas Salz dazu und einmal aufgekocht. Dies Gericht kann als Eintopfgericht gelten.

Fischgerichte mit Käse. 1½ Pfund gekochter Fisch, 100 Gramm Fett, 60 Gramm Mehl, 3/8 Liter Milch, 3 alte Semmeln, gerieben, 3 Eigelb, 3 Schnee, Salz, Pfeffer, 1 Kräuterkäse. Der enthäutete und entgrätete Fisch wird feingehackt. Aus Fett, Mehl und Milch bereitet man eine helle Tunke, die man fast erkaltet über den Fisch, die geriebenen Semmeln, Käse und Eigelb gibt. Alles wird gut miteinander verrührt, Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzugetan und langsam der steife Eierschnee untermengt. Die Masse wird in eine mit Fett ausgestrichene Form getan, mit Fettstücken belegt und in 3/4 Stunden goldgelb gebacken. Man gibt eine Tomaten-, Petersilien- oder Kapertuntke dazu.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Essigstich.

Eine gefährliche Weinkrankheit, die vornehmlich die leichteren Weine befällt, ist der Essigstich. Die Übeltäter sind hierbei kleine Bakterien, die den Alkohol des Weines in Essigsäure verwandeln. Die Essigbakterien brauchen für ihre Tätigkeit aber Luft. Deswegen ist beim Füllen der Fässer und Flaschen mit Wein die möglichst gänzliche Abhaltung der Luft das beste Mittel zur Verhütung des Essigstiches,

Hat sich aber im Obstwein dennoch Essig gebildet, dann kann das Verderben nur durch ein Erhitzen des Weines in Flaschen verhindert werden. Ein Verbessern ist höchstens durch einen Verschnitt mit einem guten Wein möglich, denn einen Weg, die kratzig-schmeckende Essigsäure zu entfernen, gibt es nicht. Ist ein Wein aber schon stark versäuert, dann ist es am ratsamsten, aus diesem ganz und gar Essig werden zu lassen. Schsd.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.